

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

PROYECTO SINGLE PARCEL BY ROGELIO RABINO
CORDÓN DEL PLATA 2021

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual - Don Fernando Vineyard - Cordón del Plata, Tupungato, Mendoza

Harvest: Hand picked grapes - Don Fernando Vineyard - Cordón del Plata, Tupungato, Mendoza

Tiempo de fermentación: 15/20 días

Fermentation Time: 15/20 days

Temperatura Máxima 28°C

Maximum Temperature: 28° C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 12 meses en foudres usados de 2000 litros de roble francés seguido de 8 meses en botella

Ageing: 12 months in french used oak foudres (2000 lts) followed by 8 month of bottle aging

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,4 g/l

Total Acidity: 5,4 g/l

pH: 3,6

pH: 3,6

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Intense ruby red

Aroma: Gran expresión frutal, guindas y ciruelas

Aroma: Fruity. Cherries and plums.

Sabor: Taninos dulces y gran medio de boca

Flavour: Sweet tannins and roundy

Final: Muy persistente en boca

Finish: Very persistent finish

